

Κοτόπουλο αλά κρεμ με μανιτάρια. Ένα αγαπημένο πιάτο με πλούσια γεύση. Δείτε πώς να το φτιάξετε εύκολα στο σπίτι! Φιλέτο στήθος κοτόπουλο με μανιτάρια αλά κρεμ για να εντυπωσιάσετε την οικογένεια και τους καλεσμένους σας!

## Τι θα χρειαστείτε

750 γρ. φιλέτο στήθος κοτόπουλο κομμένα σε λεπτά φιλέτα

1 σκελίδα σκόρδο

200 ml κρέμα γάλακτος 22% λιπαρά

250 γρ. φρέσκα λευκά μανιτάρια

100 ml ημίγλυκο λευκό κρασί

2 κ.σ. βούτυρο αγελάδος

50 ml ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Προαιρετικά:

Μισή πιπεριά Φλωρίνης σε καρεδάκια

Λίγο ξερό εστραγκόν

Μαϊντανό για γαρνίρισμα

# Κοτόπουλο αλά κρεμ μεμανιτάρια

## Εκτέλεση συνταγής

Αλατοπιπερώνουμε τα φιλέτα του κοτόπουλου και απο τις δύο μεριές.

Καθαρίζουμε και κόβουμε ταμανιτάρια σε λεπτές φέτες.

Ψιλοκόβουμε το σκόρδο.

Σε μεγάλο τηγάνι βάζουμε το βούτυρο και προσθέτουμε ταμανιτάρια μαζί με το σκόρδο. (Αν θέλουμε βάζουμε και λίγη πιπεριά Φλωρίνης για χρώμα).

Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι. Σωτάρουμε σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.

Κάνουμε ταμανιτάρια στην άκρη και προσθέτουμε ελαιόλαδο. Βάζουμε τα φιλέτα. Αν δεν χωράνε όλα στο τηγάνι, βγάζουμε ταμανιτάρια και ψήνουμε τα φιλέτα σε δύο δόσεις. Πρώτα μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα από τη μία μεριά και μετά τα γυρίζουμε και από την άλλη.

Επιστρέφουμε (αν τα έχουμε αποσύρει) ταμανιτάρια στο τηγάνι και σβήνουμε με το κρασί.

Περιμένουμε λίγο να εξατμιστεί το αλκοόλ.

Αν θέλουμε προσθέτουμε τώρα λίγο εστραγκόν.

Στη συνέχεια προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, και αν χρειαστεί και λίγο νερό.

Αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις για να δέσει η σάλτσα, 2-3 λεπτά σε μέτρια φωτιά.

Σερβίρουμε το κοτόπουλο αλά κρεμ. Αν θέλουμε γαρνίρουμε με λίγο ψιλοκομμένο μαϊντανό, για χρώμα.

Μπορούμε να συνοδεύσουμε με [αφράτο ρύζι πιλάφι](#) , [ρύζι με κουκουνάρι και σταφίδες](#) ή [πατάτες ψητοποιηγανητές](#) ή [πουρέ](#).

Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [Κοτόπουλο με κάσιους και πιπεριές](#)

# Κοτόπουλο αλά κρεμ μεμανιτάρια

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Αλατοπιπερώνουμε τα φιλέτα του κοτόπουλου και απο τις δύο μεριές.
- 2 Καθαρίζουμε και κόβουμε ταμανιτάρια σε λεπτές φέτες.
- 3 Ψιλοκόβουμε το σκόρδο.
- 4 Σε μεγάλο τηγάνι βάζουμε το βούτυρο και προσθέτουμε ταμανιτάρια μαζί με το σκόρδο. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι. Σωτάρουμε σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.

- 5 Κάνουμε τα μανιτάρια στην άκρη και προσθέτουμε-ελαιόλαδο. Βάζουμε τα φιλέτα. Αν δεν χωράνε όλα στο τηγάνι, βγάζουμε τα μανιτάρια και ψήνουμε τα φιλέτα σε δύο δόσεις. Πρώτα μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα από τη μία μεριά και μετά τα γυρίζουμε και από την άλλη.
- 6 Επιστρέφουμε (αν τα έχουμε αποσύρει) τα μανιτάρια στο τηγάνι και σβήνουμε με το κρασί. Περιμένουμε λίγο να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 7 Στη συνέχεια προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος, και αν χρειαστεί και λίγο νερό.
- 8 Αφήνουμε να πάρει μερικές βράσεις για να δέσει η σάλτσα, 2-3 λεπτά σε μέτρια φωτιά.
- 9 Σερβίρουμε το κοτόπουλο αλά κρεμ. Μπορούμε να συνοδεύσουμε με-αφράτο ρύζι πιλάφι,-ρύζι με κουκουνάρι και σταφίδες-ή πατάτες ψητοτηγανητές-ή πουρέ. Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!